

ข้อกำหนดสำหรับร้านอาหาร: ภาคผนวก I

มีผลบังคับใช้ตั้งแต่เวลา 00:01 น. ในวันที่ 6 พฤษภาคม 2021

ข้อมูลอัปเดตล่าสุด: (ส่วนที่มีการเปลี่ยนแปลงคือส่วนที่มีไฮไลท์)

5/5/2021:

- สำหรับพนักงานที่ได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วและเลือกที่จะไม่สวมเฟสชิล์ฟเพื่อดูจากการรวมหมู่หาก
นำเข้าสู่ประเทศไทยต้องห้ามเข้าสู่ประเทศไทยต่อไป
- ด้านในร้าน: ลูกค้าจำนวนสูงสุดหก (6) คนที่มาจากต่างครัวเรือนกันสามารถนั่งรวมกันได้ หากห้องหมู่ได้รับวัคซีนครบถ้วนแล้ว
ด้านนอกร้าน: ลูกค้าจำนวนสูงสุดแปด (8) คนที่มาจากต่างครัวเรือนกันสามารถนั่งรวมกันได้ หากห้องหมู่ได้รับวัคซีนครบถ้วนแล้ว
- สามารถเปิดโทรศัพท์ในบริเวณพื้นที่รับประทานอาหารในร้านและด้านนอกร้านได้

ขณะนี้อัตราผู้ป่วยโควิด-19 อัตราการเข้าพักรักษาตัวในโรงพยาบาล

รวมถึงอัตราการเสียชีวิตได้ลดลงและมีลักษณะคงที่แต่การแพร่กระจายในชุมชนยังคงอยู่ระดับปานกลาง และโควิด-19

ยังคงมีความเสี่ยงสูงต่อชุมชนต่างๆ ดังนั้นผู้คนและธุรกิจต่างๆ ยังต้องระมัดระวังและต้องปรับเปลี่ยนการปฏิบัติงานตามถึงกิจกรรมไปในแนวทางที่จะช่วยลดการแพร่เชื้อ

เนื่องจากมณฑลลอสแองเจลิสอยู่ในระดับ “สีเหลือง”

ของพิมพ์เขียวของงานเศรษฐกิจที่ปลดล็อกและมีลักษณะคงที่แต่การแพร่กระจายในชุมชนยังคงอยู่ระดับปานกลาง และโควิด-19

ดังนั้นให้ร้านอาหารและสถานที่ให้บริการอาหารปฏิบัติตามอย่างระมัดระวัง และยึดปฏิบัติต่อข้อกำหนดในมาตรการนี้เพื่อช่วยลดโอกาสการแพร่เชื้อโควิด-19
ภายในสถานประกอบการของตน

ร้านอาหารและสถานบริการอาหารอื่นๆ สามารถให้บริการอาหารและเครื่องดื่มภายในร้านและในบริเวณกลางแจ้งด้านนอกร้านได้ รวมถึงการส่งอาหาร
การขับรถผ่านเพื่อรับบริการและการสั่งกลับบ้าน นอกจากนี้ โรงพยาบาล โรงพยาบาล โรงพยาบาล และโรงพยาบาล

และโรงพยาบาลที่ให้บริการอาหารโดยสุจริตที่ลูกค้าสามารถขอและออกขอสืบต่อสามารถเปิดให้บริการรับประทานอาหารทั้งในร้านและกลางแจ้งได้เพื่อเติมจากการส่ง
อาหาร การขับรถผ่านเพื่อรับบริการและการสั่งกลับบ้าน ร้านอาหารที่เปิดให้บริการในสวนสนุก ศูนย์ความบันเทิงสำหรับครอบครัว
และห้องเล่นไฟต้องยึดปฏิบัติตามข้อจำกัดความจุสูงสุดการให้บริการภายในอาคารสำหรับสถานประกอบการดังกล่าว

อนุญาตให้มีบริการสำหรับการนั่งรับประทานภายในอาคารที่ความจุสูงสุด 50% ของความจุร้าน

ความจุจะเป็นไปตามประมาณวัลลภหมายว่าด้วยอาคารหรือประมาณวัลลภหมายว่าด้วยอัคคีภัยเพื่อความปลอดภัยของพนักงานและของลูกค้า

สำนักงานสาธารณสุขของมณฑลลอสแองเจลิสสนับสนุนให้ร้านอาหารเน้นให้บริการภายนอกอาคาร รับกลับไปทานที่บ้านหรือบริการส่งถึงบ้านต่อไป
เนื่องจากมีความเสี่ยงน้อยกว่าที่จะเกิดการแพร่กระจายของเชื้อโควิด-19 เมื่อเปรียบเทียบกับการรับประทานอาหารในร้าน

นอกจากเงื่อนไขที่บังคับใช้ในร้านอาหารและสถานบริการอาหารอื่นๆ โดยเจ้าหน้าที่สาธารณสุขของมลรัฐแล้ว

ร้านอาหารและสถานประกอบการเหล่านี้ต้องเป็นไปตามมาตรการด้านความปลอดภัยและความคุ้มครองติดเชื้อเหล่านี้ด้วย โปรดทราบว่า: โรงพยาบาล โรงพยาบาล และโรงพยาบาล
และโรงพยาบาลที่ไม่ได้ให้บริการอาหารโดยสุจริตต้องยึดปฏิบัติตาม มาตรการของโรงพยาบาล และโรงพยาบาล ส่วนบาร์
(ที่ได้รับอนุญาตว่าเป็นร้านอาหารความเสี่ยงทางสุขภาพต่ำ) ได้รับอนุญาตให้เปิดบริการกลางแจ้งได้โดยเป็นไปตาม มาตรการสำหรับบาร์: ภาคผนวก Y-1

ส่วนใหญ่โควิด-19 จะแพร่กระจายเมื่อผู้คนอยู่ใกล้กับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 หรือสัมผัสโดยตรงกับบุคคลนั้นๆ และเมื่อผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ไอ, จาม, ร้องเพลง, พูดคุย
หรือหายใจทำให้เกิดละอองจากทางเดินหายใจขึ้นและจากข้อมูลของศูนย์ควบคุมและป้องกันโรคนั้นๆ ความเสี่ยงของการแพร่ระบาดของโควิด-19
จะเพิ่มขึ้นในร้านอาหารตามที่อธิบายไว้ด้านล่างนี้

เนื่องจากแต่ละคนจะเอาหน้ากากออกในขณะที่รับประทานอาหารและเครื่องดื่ม จึงทำให้เกิดการมีปฏิสัมพันธ์กับผู้ที่ไม่ได้อาสาอยู่ในครัวเรือนเดียวกันมากขึ้นนั่นเอง

- ความเสี่ยงต่ำที่สุด: การให้บริการอาหารที่จำกัดเฉพาะการขับรถผ่านเพื่อรับบริการ, การส่งอาหาร, การสั่งกลับบ้านและการรับอาหารในรถ
- ความเสี่ยงเพิ่มขึ้น: การให้บริการที่เน้นการขับรถผ่านเพื่อรับบริการ, การส่งอาหาร,
การสั่งกลับบ้านและการรับอาหารในรถและมีการจำกัดจำนวนที่นั่งกลางแจ้งสำหรับการรับประทานอาหารที่ร้านโดยมีการลดจำนวนที่นั่งลงเพื่อให้แต่ละ
โต๊ะมีระยะห่างกันมากขึ้น
- ความเสี่ยงสูงขึ้น:

การรับประทานอาหารที่ร้านโดยนั่งภายใต้ร้านที่มีที่การลดจำนวนโภชนาต์ให้ต่ำลงเพื่อให้ได้รับประโยชน์มากขึ้นและ/หรือรับประทานอาหารในที่ร้านบริเวณที่นั่งกลางแจ้งแต่มีการจัดโต๊ะไม่ห่างกันมากขึ้น

- **ความเสี่ยงสูงที่สุด:** การรับประทานอาหารที่ร้านโดยนั่งกัยในร้าน โดยไม่มีการลดจำนวนที่นั่ง และไม่มีการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะให้มากขึ้น โปรดทราบว่ารายงานประจำวันของจำนวนผู้ป่วยโควิด-19 รายใหม่ การรักษาตัวในโรงพยาบาลและการเสียชีวิตในขณะหลังคงอยู่ระดับปานกลาง เช่นเดียวกับความเสี่ยงของการแพร่เชื้อในชุมชนดังนี้ในข้อกำหนดนี้ไม่ได้มีการบังคับใดๆ ที่จะให้สถานประกอบการต้องปิดให้บริการภายใต้มาตรการที่ระบุถึงคำว่า "ครัวเรือน" นั้นให้หมายถึง "บุคคลที่อาศัยอยู่ร่วมกันในที่พักอาศัยเดียวกัน" และไม่รวมถึงการอยู่ร่วมกันตามสถานการณ์ของกลุ่มสถาบัน เช่น หอพัก, สมาคมนักศึกษาชาย, สมาคมนักศึกษาหญิง, วัด, คอนแวนต์หรือสถานบริการในการดูแลผู้ที่อยู่อาศัยและไม่รวมถึงการจัดเตรียมการอยู่อาศัยเชิงพาณิชย์ เช่น หอพัก, โรงแรม หรือห้องเช่า¹ คำว่า "พนักงาน" และ "ลูกจ้าง" นั้นให้หมายความรวมถึงพนักงาน, อาสาสมัคร, นักศึกษาฝึกงานและผู้ฝึกงาน, นักวิชาการและบุคคลอื่นๆ ทั้งหมดที่ปฏิบัติงานที่ใช้ตัวเอง คำว่า "ผู้เยี่ยมชม" หรือ "ลูกค้า" ให้หมายความรวมถึงสามารถเข้ามาในสถานบริการและบุคคลอื่นๆ ที่ไม่ใช้พนักงานหรือลูกจ้างที่ใช้เวลาอยู่ที่ธุรกิจหรือไซต์งาน คำว่า "สถานประกอบการ", "ไซต์งาน" และ "สถานบริการ" ให้หมายถึงอาคาร, บริเวณ และอาคารที่อยู่ดีกันหรือบอร์เวนที่มีการดำเนินกิจกรรมที่ได้รับอนุญาต "LACDPH" คือ Los Angeles County Department of Public Health (กรมสาธารณสุขลอสแองเจลิส)

ข้อกำหนดต่อไปนี้ใช้เฉพาะกับโรงพยาบาลเบียร์ โรงพยาบาลไวน์

และโรงกลั่นสารที่ได้รับการยกเว้นไม่ต้องได้รับใบอนุญาตด้านสาธารณสุขและต้องการให้บริการอาหารโดยสอดคล้อง:

โรงพยาบาลสุราษฎร์ธานี โรงพยาบาลสุราษฎร์ธานี เป็นโรงพยาบาลขนาดใหญ่ในจังหวัดสุราษฎร์ธานี ประเทศไทย ตั้งอยู่ที่ถนนสุราษฎร์ธานี ตำบลท่าศาลา อำเภอเมืองสุราษฎร์ธานี รหัสไปรษณีย์ 84000 โทรศัพท์: +66-75-222-1111 โทรสาร: +66-75-222-1112 อีเมล: hospitalsuratthani@hospitalsuratthani.com

- สถานบริการอาจทำสัญญา กับผู้ให้บริการด้านการจัดเลี้ยงหรือร้านอาหารที่มีใบอนุญาตด้านสุขภาพของมูลค่าและเงื่อนไขที่ถูกต้องเพื่อเสนอขายอาหารโดยสูตรร้อนเครื่องดื่มและก่ออาชญากรรมต่อสาธารณะ ได้แก่ ข้อกำหนดของเจ้าของสถานบริการที่ระบุไว้ใน California Retail Food Code (กฎหมายการขายปลีกอาหารของแคลิฟอร์เนีย) โดยมีเงื่อนไขว่าสถานบริการจะต้องได้รับใบอนุญาตด้านสุขภาพจาก Environmental Health Division at the Los Angeles County Department of Public Health (กองอนามัยสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบทางสุขภาพจาก กรมสาธารณสุข) โดยการซื้อและก่ออาชญากรรมนั้นจะต้องทำการซื้อพร้อมกับอาหารในธุรกรรมเดียวกัน บริการจัดเลี้ยงต้องส่งขันตอนมาตรฐานในการปฏิบัติงานไปยังกองอนามัยสิ่งแวดล้อมที่อีเมล EHmail@ph.lacounty.gov ก่อนดำเนินงานในขนาดดังกล่าวหรือ
 - สถานบริการอาจทำงานร่วมกับสถานบริการที่จำหน่ายอาหารแบบเคลื่อนที่ (เช่น food truck (ร้านอาหารเคลื่อนที่) ที่ได้รับใบอนุญาตจากการสาธารณสุข ลักษณะเพื่อให้บริการด้านอาหาร โดยสำหรับการเตรียมการทั้งหมดนั้น การซื้อและก่ออาชญากรรมนั้นจะต้องทำการซื้อพร้อมกับอาหารในธุรกรรมเดียวกันเท่านั้น โดยสถานประกอบการจะต้องแจ้งไปยังกองอนามัยสิ่งแวดล้อมที่ EHmail@ph.lacounty.gov ก่อนที่จะเปิดการให้บริการดังกล่าว “การซื้ออาหารโดยสูตร” หมายถึงการซื้ออาหารประเภทต่างๆ ตามปกติที่สั่งโดยทัวร์ไปในช่วงเวลาต่างๆ ของวันที่ถือว่าเป็นมื้ออาหารที่ถูกต้องตามกฎหมายโดยบริการอาหารสำเร็จรูป เช่น แซนด์วิช หรือสลัด หรือเพียงแค่อาหาร เช่น หรือให้บริการเฉพาะอาหารเรียกน้ำย่อยและของว่างเท่านั้น ไม่ถือว่าสอดคล้องกับข้อกำหนดเรื่องการซื้ออาหารโดยสูตร
 - สถานบริการไม่สามารถให้บริการเครื่องดื่มหรืออาหารแก่ลูกค้าที่ไม่ได้ลงทะเบียนที่ร้านและไม่อนุญาตให้ลูกค้ารับประทานอาหารหรือเครื่องดื่มเว้นแต่จะนั่งที่โต๊ะ สถานประกอบการดังกล่าวจะต้องงดให้บริการรับประทานอาหาร ณ จุดบริการระหว่างเวลา 23:00 น. ถึง 11:00 น.

“อาหารโดยสุริท” หมายถึงอาหารประเภทต่างๆตามปกติที่ส่งโดยทัวไปในช่วงเวลาต่างๆของวันที่ถือว่าเป็นมื้อาหารที่ถูกต้องตามกฎหมาย โดยบริการอาหารสำเร็จรูป เช่น แซนด์วิช หรือสลัด หรือพีซยังแค่อุ่นอาหารแซ่บๆ หรือให้บริการเฉพาะอาหารเรียกน้ำย่อยและของว่างเท่านั้นจะไม่ถือว่าสอดคล้องกับข้อกำหนดเรื่องอาหารโดยสุริท

ข้อกำหนดเพิ่มเติมที่ใช้กับธุรกิจทั้งหมด:

สถานบันทึกการที่ไม่ได้รับอนุญาตตามคำสั่งด้านสาธารณสุขและข้อกำหนดนี้ที่ในการกลับมาปิดร้านอีกครั้งจะยังคงต้องปิดการให้บริการต่อไปใน

ร้านอาหารและสถานบริการอาหารได้รับอนุญาตตามคำสั่งเจ้าหน้าที่สาธารณสุขและตามมาตรการนี้ท่อนุญาตให้เปิดบริการได้อีกครั้ง สามารถเปิดให้เช่าพื้นที่เพื่อจัดงานเลี้ยงส่วนตัวได้

¹ ประมวลกฎหมายของมหา藻เอนเจลิส บทบัญญัติ 22. §22.14.060 - F. คำนิยามของครัวเรือน (กฎหมาย 2019-0004 § 1, 2019)

แต่ทำได้เฉพาะเมื่อผู้รับอาหารหรือสถานบริการอาหารดังกล่าวปฏิให้บริการอาหารตามปกติในระหว่างที่ให้บริการจัดเลี้ยงส่วนตัวนี้

การจัดเลี้ยงส่วนตัวใดๆ ที่รับอาหารหรือสถานบริการอาหารให้บริการต้องเป็นไปตาม [มาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว](#):

ภาคผนวก BB

ร้านอาหารและสถานบริการอาหารที่มีพื้นที่สำหรับจัดงานเลี้ยงแยกต่างหากที่มีทางเข้าแยกออกไม่โดยสิ้นเชิงและมีสิ่งอำนวยความสะดวกแยกต่างหากสามารถให้บริการจัดงานเลี้ยงส่วนตัวได้ขณะที่ยังเปิดให้บริการร้านอาหารหรือสถานบริการอาหารตามปกติ

ในกรณีที่การให้บริการจัดเลี้ยงส่วนตัวเกิดขึ้นในช่วงเวลาเดียวกันกับการเปิดให้บริการอาหารตามปกติ

แยกของงานจัดเลี้ยงดังต่อไปนี้ ไม่ปะปนกันมากที่มารับประทานอาหารที่ร้านตามปกติ

งานเลี้ยงสามารถจัดภายในอาคารได้เฉพาะเมื่อแขกทุกคนได้รับการฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนแล้วหรือมีผลการตรวจหาเชื้อโควิด-19

เป็นลบก่อนเข้าร่วมงานเลี้ยงดังกล่าวตามที่มีมาตรการการจัดงานเลี้ยงส่วนตัวกำหนด

แยกที่มีงานเลี้ยงส่วนตัวทั้งหมดต้องแสดงหลักฐานกังหังร้านอาหารว่าได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วหรือมีผลตรวจโควิด-19 เป็นลบ (สูมตรวจด้วยก้านสำลีหรือโดยใช้เข็มล้ำ) ก่อนเข้าในงานเลี้ยงส่วนตัว

ข้อกำหนดนี้ไม่ได้มีไว้สำหรับผู้ขายอาหาร (เช่น ร้านอาหารเคลื่อนที่ และร้านขายอาหาร) โปรดดูที่ [คำแนะนำสำหรับร้านขายอาหารริมทางสำหรับข้อกำหนดที่ใช้กับสถานที่จำหน่ายอาหารเหล่านี้](#)

โปรดทราบ: เอกสารฉบับนี้อาจมีการอัปเดตเพิ่มเติมเมื่อมีข้อมูลและแหล่งข้อมูลเพิ่มขึ้นดังนั้นโปรดตรวจสอบได้ที่เว็บไซต์ของ LA County ได้ที่ลิงก์ข้อมูลเพิ่มเติมที่ด้านล่างนี้ <http://www.ph.lacounty.gov/media/Coronavirus/>

เป็นประจำเพื่อดูข้อมูลอัปเดตใหม่ๆ ของเอกสารฉบับนี้และคำแนะนำที่เกี่ยวข้อง

โดยมีรายการที่ควรตรวจสอบดังนี้:

- (1) นโยบายและแนวทางปฏิบัติในสถานที่ทำงานเพื่อปกป้องสุขภาพของพนักงาน
- (2) มาตรการสร้างระยะห่างระหว่างบุคคล
- (3) มาตรการเพื่อการควบคุมการติดเชื้อ
- (4) การสื่อสารกับพนักงานและสาธารณชน
- (5) มาตรการเพื่อการเข้าถึงบริการที่สำคัญอย่างเท่าเทียมกัน

โดยประเมินสำคัญทั้งห้าข้อนี้จะต้องมีการระบุไว้ในข้อกำหนดการกลับมาเปิดร้านอีกครั้งของคุณ

ร้านอาหาร โรงแรม โรงแรม และโรงแรมสุราทั้งหมดที่ให้บริการอาหารโดยสูตรต糕ไทยต้องดำเนินการ
ทำความสะอาดที่เกี่ยวข้องทั้งหมดที่ระบุไว้ด้านล่างนี้ไปใช้ และเตรียมพร้อมที่จะอธิบายว่าเหตุใด
จึงไม่จำการบังอย่างมากใช้เนื่องจากไม่สามารถใช้ได้กับธุรกิจของตัวเองได้

ชื่อธุรกิจ:

ที่อยู่สถานประกอบการ:

จำนวนคนที่จุได้สูงสุด:

วันที่:

A. นโยบายในสถานที่ทำงานและแนวทางการปฏิบัติเพื่อปกป้องสุขภาพของพนักงาน (ตรวจสอบทั้งหมดที่ใช้กับสิ่งอำนวยความสะดวก)

- โครงสร้างที่สามารถทำงานตามหน้าที่ได้จากที่บ้านได้ให้มีคำสั่งให้ทำเช่นนั้น
- พนักงานที่มีความเสี่ยงสูง (ผู้ที่อายุมากกว่า 65 ปี ผู้ที่ตั้งครรภ์ และผู้ที่มีภาวะสุขภาพเรื้อรัง)

ให้มอบหมายงานที่สามารถทำได้จากที่บ้านเมื่อเป็นไปได้และควรปรึกษาข้อกังวลใดๆ กับผู้เชี่ยวชาญด้านการให้บริการดูแลสุขภาพเพื่อการตัดสินใจอย่างเหมาะสมในการให้กลับมาทำงานในที่ทำงาน

- ได้แจ้งให้พนักงานทุกคนที่ป่วยหรือมีการใกล้ชิดกับบุคคลที่ติดเชื้อโควิด-19 ว่าไม่ต้องมาทำงาน
- พนักงานจะได้รับข้อมูลเกี่ยวกับผลประโยชน์ที่จะได้จากการลงงานจากนายจ้างหรือการสนับสนุนจากรัฐบาลเพื่อให้การตัดสินใจก็ตัวที่บ้านทำง่ายขึ้น ดูข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ [โครงการของรัฐบาลที่สนับสนุนการลาป่วยและเงินชดเชยของคนงานสำหรับโควิด-19](#) รวมถึงสิทธิการลาป่วยของพนักงานภายใต้ [กฎหมายเสริมว่าด้วยการลาป่วยที่ได้รับค่าตอบแทนเนื่องจากโควิด-19](#)
- เมื่อได้รับแจ้งว่ามีพนักงานคนใดคนหนึ่งหรือหลายคนติดเชื้อหรือมีอาการที่เหมือนกับอาการของโควิด-19 นายจ้างจะต้องมีแผนการหรือข้อกำหนดเพื่อให้บุคคลดังกล่าวมีการแยกตัวเองอยู่ที่บ้านและต้องดำเนินการให้พนักงานทุกคนที่ได้ใกล้ชิดกับผู้ติดเชื้อกักตัวเองโดยทันที โดยแผนของนายจ้างควรพิจารณาถึงข้อกำหนดสำหรับพนักงานที่ถูกกักตัวห้ามเดินทางเพื่อให้สามารถเข้าถึงหรือได้รับการตรวจโควิด-19 เพื่อตรวจสอบว่ามีการแพร่กระจายของเชื้อในสถานที่ทำงานเพิ่มเติมหรือไม่ซึ่งอาจทำให้ต้องมีมาตรการควบคุมโควิด-19 เพิ่มเติม
- ในกรณีที่เจ้าของกิจการ ผู้จัดการหรือผู้ปฏิบัติงานได้ทราบว่ามีผู้ติดเชื้อโควิด-19 จำนวนสาม (3) รายหรือมากกว่านี้ เช่น ภายในสถานที่ทำงานภายในระยะเวลา 14 วัน นายจ้างจะต้องรายงานการแพร่ระบาดนี้ต่อกรมสาธารณสุขที่เบอร์ (888)397-3993 หรือ (213) 240-7821 หรือทางช่องทางออนไลน์ที่ www.redcap.link/covidreport หากมีกลุ่มคลัสเตอร์คนในที่ทำงานติดเชื้อ กรมสาธารณสุขจะเริ่มการตอบสนองซึ่งรวมถึงการให้แนวทางและคำแนะนำในการควบคุมการติดเชื้อ การให้การสนับสนุนด้านเทคนิคและมาตรการควบคุมเฉพาะเชิงด้าน โดยจะมีผู้จัดการประจำเรื่องด้านสาธารณสุขที่จะได้รับมอบหมายให้ดำเนินการตรวจสอบคลัสเตอร์เพื่อช่วยเป็นแนวทางในแก้ไขปัญหาของสถานประกอบการ LACDPH จึงจำเป็นต้องได้รับความร่วมมือจากสถานประกอบการโดยทันทีเพื่อพิจารณาว่ากลุ่มคลัสเตอร์ดังกล่าวก่อให้เกิดการระบาดของโควิด-19 หรือไม่
- การคัดกรองก่อนการเข้าสู่สถานประกอบการต้องทำต่อหน้าพนักงานโดยคุ้ค่าและเจ้าหน้าที่จัดส่งจะเข้าสู่สถานที่ทำงานได้ตาม คำแนะนำในการคัดกรองรายการ ของ LACDPH การตรวจคัดกรองจะต้องมีการเช็คอินเพื่อตรวจสอบเกี่ยวกับอาการไอ, หายใจลำบากและมีไข้หรือหนาวสั่นและขณะนี้บุคคลนั้นอยู่ภายใต้คำสั่งให้กักตัวหรือไม่ การเช็คอินเหล่านี้สามารถทำได้จากระยะไกลหรือตัวต่อตัวเมื่อพนักงานมาถึง ควรตรวจสอบอุณหภูมิร่างกายในสถานที่ทำงานด้วยถ้าเป็นไปได้
 - การคัดกรองที่เป็นลบ (ชัดเจนแล้ว) หากบุคคลดังกล่าวไม่มีอาการและไม่ได้ติดต่อหรือสัมผัสถกับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา บุคคลนี้สามารถเข้าในอาคารได้ในวันนั้น
 - การคัดกรองที่เป็นบวก (ยังไม่ชัดเจน):
 - หากบุคคลดังกล่าวไม่ได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์² และได้ติดต่อหรือสัมผัสถกับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา หรือปัจจุบันอยู่ภายใต้คำสั่งให้กักตัว ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องให้กลับบ้านทันทีเพื่อกักตัวโดยดูข้อมูลได้ที่ ph.lacounty.gov/covidquarantine
 - หากบุคคลดังกล่าวแสดงอาการใดๆ ที่เกี่ยวกับตัวตนหรือบุจุน้อยภายใต้คำสั่งให้แยกตัวจากผู้อื่น ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องให้กลับบ้านทันทีเพื่อแยกตัวจากผู้อื่นที่บ้าน ให้คำแนะนำในการแยกตัวจากผู้อื่นโดยดูข้อมูลได้ที่ ph.lacounty.gov/covidisolation
- พนักงานที่ต้องคิดต่อ กับผู้อื่นจะต้องได้รับ หน้ากากที่เหมาะสมสำหรับปิดจมูกและปากโดยไม่มีค่าใช้จ่าย พนักงานจะต้องสวมหน้ากากตลอดเวลาในระหว่างวันทำงานเมื่อต้องติดต่อหรืออาจจะต้องคิดต่อ กับผู้อื่น แนะนำอย่างยิ่งให้ผู้ประกอบการร้านอาหารที่เปิดพื้นที่ให้บริการภายในอาคารจัดเตรียมหน้ากากที่ปักป้ายได้อย่างมีประสิทธิภาพมากกว่าให้กับพนักงานที่ติดต่อ กับลูกค้าหรืออาจติดต่อ กับลูกค้าภายใต้สถานที่ เช่น ร้านอาหารเพื่อปักป้ายจากกล่องอาหารขนาดเล็กที่พร้อมจะจ่ายอยู่ในอากาศซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงหน้ากาก N95, หน้ากาก KN95 ที่ผ่านการทดสอบแล้วหรือการใส่หน้ากากซ้อนกันสองชั้น ทั้งนี้เนื่องจากความเสี่ยงของการแพร่กระจายโควิด-19 ในสภาพแวดล้อมที่เป็นร้านอาหารภายในอาคาร มีสูงกว่า สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม กรุณาดูที่หน้าเว็บเพจ LAC DPH COVID-19 Mask ที่ <http://publichealth.lacounty.gov/acd/norona2019/masks> พนักงานที่ได้รับคำสั่งจากผู้ให้บริการทางการแพทย์ว่าไม่ควรสวมหน้ากากจะต้องสวมที่อุปกรณ์ปักป้ายใบหน้าโดยปกปิดมาถึงขอบด้านล่างของกรอบหน้าเพื่อให้เป็นไปตามคำสั่งของรัฐบาลเท่าที่สภาพร่างกายของพวกรเข้าสามารถได้รับอนุญาตให้ทำได้

² ผู้ที่ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปนับจากวันที่ฉีดวัคซีนโดสที่ 2 ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (เช่น Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปหลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (เช่น Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)

โดยควรที่จะปกปิดมาถึงคางและห้ามใช้หน้ากากที่มีวาร์ล์เปิดปิดเพื่อถ่ายเทอากาศทางเดียว

- พนักงานทุกคนต้องสวมหน้ากากตลอดเวลา ยกเว้นเวลาอยู่คุณเดียวในสำนักงาน
ในบริเวณที่เป็นส่วนตัวที่มีประตูปิดมิดชิดหรือเมื่อรับประทานอาหารหรือดื่มค่านเดียว
ข้อยกเว้นก่อนหน้านี้ที่ให้ใช้สำหรับพนักงานที่ทำงานในห้องล็อกที่มีฉากกันทึบเกินความสูงของพนักงานเมื่อยืนนั้น
เป็นอันถูกยกเลิกไปจนกว่าจะมีประกาศให้ทราบต่อไป
- พนักงานจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการใช้หน้ากากอย่างเหมาะสม รวมถึงจะต้องทำการซักล้างหรือเปลี่ยนหน้ากากทุกวัน
 - มีการจัดหาอุปกรณ์ปักป้องใบหน้า (Face Shield) เพื่อให้กับพนักงานที่ยังไม่ได้ฉีดวัคซีนครบทั่วและที่ต้องติดต่อหรืออาจต้องติดต่อกับลูกค้าสามใส่ (ซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเพียงพนักงานต้อนรับและพนักงานเสิร์ฟที่มีปฏิสัมพันธ์กับลูกค้าเท่านั้นแต่รวมถึงพนักงานคนอื่นๆ เช่น พนักงานเก็บโต๊ะ, เสิร์ฟอาหาร และคนอื่นที่อาจจะต้องเข้าสู่ร้านผ่านทางด้านหน้า) การสามารถยังบ้องกันใบหน้าเพิ่มเติมของคนเหล่านี้จากการใช้หน้ากากนั้น
ผู้คลุมหน้า/หน้ากากจะช่วยป้องกันผู้อื่นจากน้ำของผู้สวมใส่ ส่วนอุปกรณ์ปักป้องใบหน้าจะช่วยป้องผู้สวมใส่จากละอองน้ำของผู้อื่นนั่นเอง
อุปกรณ์ปักป้องใบหน้า (Face Shield) ไม่ได้บังคับสำหรับพนักงานที่แสดงหลักฐานต่อนายจ้างว่าได้ฉีดวัคซีนครบทั่วแล้ว
อย่างไรก็ตามยังต้องสวมใส่หน้ากากอยู่ สำหรับพนักงานที่ได้รับการฉีดวัคซีนครบทั่วและได้แสดงหลักฐานการฉีดวัคซีนครบทั่วโควิด-19

กรณีที่ไม่สามารถใช้หน้ากากได้

นายจ้างควรจัดทำและบันทึกเป็นลายลักษณ์อักษรว่าเอกสารที่พนักงานแต่ละคนได้นำมาใช้เป็นหลักฐานการฉีดวัคซีนครบทั่วนั้นเป็นที่ยอมรับได้โดย
นายจ้างไม่จำเป็นต้องเก็บสำเนาหลักฐานการฉีดวัคซีนที่นำมาแสดงไว้

- ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีโนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบทั่วแล้ว ≥ 2 สัปดาห์นับจากวันที่ฉีดวัคซีนโดสที่ 2
ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือ ≥ 2 สัปดาห์หลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)
- หลักฐานดังต่อไปนี้ยอมรับได้สำหรับพนักงานที่แสดงหลักฐานต่อนายจ้างว่าได้ฉีดวัคซีโนโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว: บัตรฉีดวัคซีน
(ที่แสดงชื่อของบุคคลที่ได้รับวัคซีน ประเภทของวัคซีน และวันที่ฉีดวัคซีนโดยสุดท้าย) หรือภาพถ่ายของบัตรฉีดวัคซีนที่เป็นเอกสารแยกต่างหาก
หรือภาพถ่ายของบัตรฉีดวัคซีนของผู้ที่เข้าร่วมที่จัดเก็บอยู่ในโทรศัพท์หรือในอุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์
หรือเอกสารที่แสดงการฉีดวัคซีนครบทั่วจากผู้ให้บริการทางการแพทย์
(ซึ่งแสดงชื่อของบุคคลที่ได้รับวัคซีนและยืนยันว่าบุคคลดังกล่าวได้รับการฉีดวัคซีโนโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว)
- อุปกรณ์ปักป้องใบหน้า (Face Shield) จะต้องใช้ ทำความสะอาด และฝ่าเชื้อตามคำแนะนำของผู้ผลิต
- เพื่อให้แน่ใจว่ามีการสวมหน้าปิดหน้า/หน้ากากอย่างสม่ำเสมอและถูกต้อง
ห้ามมิให้พนักงานรับประทานอาหารหรือดื่มเครื่องดื่มยกเว้นในช่วงพักเพื่อให้พักเข้าสามารถถอดหน้ากากออกได้อย่างปลอดภัยและอยู่ห่างจากผู้อื่น
และตลอดเวลาที่รับประทานอาหารหรือดื่มพนักงานต้องรักษาระยะห่างจากผู้อื่นอย่างน้อยหกฟุต
เมื่อรับประทานอาหารหรือดื่มน้ำควรทากลางแจ้งและห่างจากผู้อื่น
- จำนวนที่ว่างที่ให้บริการได้จะลดลงและมีการเพิ่มพื้นที่ระหว่างพนักงานให้มากที่สุด
ไม่ว่าจะในห้องหรือพื้นที่ใดๆ ที่พนักงานใช้ในการรับประทานอาหารและ/หรือช่วงพักซึ่งสามารถทำได้โดย:
 - ติดป้ายประกาศจำนวนผู้เข้าไปได้สูงสุดที่สอดคล้องกับการรักษาระยะห่างอย่างน้อยหกฟุตระหว่างบุคคลในห้องหรือพื้นที่ที่ใช้สำหรับการพัก
 - จัดตารางสับเปลี่ยนการหยุดพักหรือเวลา_rับประทานอาหารเพื่อลดจำนวนการเข้าใช้ห้องหรือพื้นที่ที่ใช้สำหรับการรับประทานอาหารและช่วงพัก
 - การจัดวางโต๊ะให้ห่างกันอย่างน้อยแปดฟุต การเข้าออก หรือการแบ่งที่นั่งเพื่อลดจำนวนผู้เข้าใช้งาน,
การเคี่ยวหมาบนพื้นเพื่อให้มั่นใจว่ามีการรักษาระยะห่างและจัดที่นั่งในลักษณะที่ช่วยลดการเชื้อสายหน้ากันแบบตัวต่อตัว
ใช้ที่กันเพื่อป้องกันการแพร่กระจายแต่ไม่ควรถือเป็นการทดสอบการลดจำนวนคนเข้าใช้และการรักษาระยะห่างระหว่างกัน
- พนักงานจะต้องได้รับคำสั่งให้ปฏิบัติตามหลักสูตรน้ำมันยังของเมือง รวมถึงความถี่ในการล้างมือ, การใช้เจลทำความสะอาดมือ และการใช้ถุงมือที่เหมาะสม
- พนักงานต้องได้รับอนุญาตให้ล้างมือบ่อยๆ

กรมสาธารณสุขมณฑลօສເອນເຈລີສ

- พนักงานต้องได้รับการเดือนให้ใช้ทิชชูปิดเวลาเมื่ออาการไอและจาม และควรทิ้งทิชชูที่ใช้แล้วในถังขยะและล้างมือทันทีด้วยสบู่และน้ำอุ่นเป็นเวลาอย่างน้อย 20 วินาที
- พนักงาน, ผู้ขายและพนักงานจัดส่งทุกคนจะได้รับคำแนะนำเกี่ยวกับการรักษาระยะห่างทางสังคมและการใช้หน้ากากเมื่ออยู่ใกล้ผู้อื่น
- พนักงานจะได้รับมอบหมายให้ดูแลกันกับเพื่อนแต่ละคนเพื่อช่วยเหลือกันในการรักษาระยะห่างทางกายภาพ และการควบคุมการติดเชื้อ
- การหยุดพักเบรกจะถูกจัดลับกันเพื่อเป็นไปตามกฎระเบียบเรื่องค่าจ้างและช่วงเวลาการทำงาน และเพื่อให้แน่ใจว่ารักษาระยะห่างระหว่างพนักงานหากฟุต (6) ฟุตในห้องพักเบรกได้ตลอดเวลา
- ห้องพักเบรก ห้องน้ำ และพื้นที่ส่วนกลางอื่นๆ ได้รับการฆ่าเชื้อตามความถี่ที่กำหนดด้านล่างแต่ต้องไม่น้อยกว่าวันละครึ่งในระหว่างเปิดให้บริการตามกำหนดเวลาต่อไปนี้:
- ห้องพักเบรก _____
 - ห้องน้ำ _____
 - อื่นๆ _____
- มีน้ำยาฆ่าเชื้อและอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องไว้ให้สำหรับพนักงานในสถานที่ต่อไปนี้:
- _____
- จัดเตรียมเจลทำความสะอาดมือที่ใช้ได้ผลกับโควิด-19 สำหรับพนักงานทุกคนในสถานที่ต่อไปนี้:
- _____
- มีการแจกวิธีการล้างมือ – ห้องน้ำ _____
- _____
- ไม่วังคับ – อธิบายมาตรการอื่นๆ:
- _____

B. มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีความรักษาระยะห่างทางกายภาพ

บริเวณรับประทานอาหารภายในอาคาร:

- อนุญาตจำนวนลูกค้าที่นั่งรับประทานอาหารภายในอาคารที่ความสูงสุด 50% ของความจุร้านโดยยึดตามข้อได้ห้องนึงที่มีจำนวนน้อยกว่า ในกรณีที่ทำได้ให้จัดพื้นที่จอดรถในลักษณะที่จำกัดความแออัดและให้มีการจอดรถแยกกันอย่างเหมาะสม
- จำนวนลูกค้าสูงสุดในบริเวณนั่งรับประทานอาหารภายในอาคารจำกัดที่: _____
- เพื่อให้มั่นใจว่ามีการรักษาระยะห่างอย่างน้อยหก (6) ฟุต จัดให้ลูกค้านั่งแยกโดยกันและแต่ละโต๊ะต้องดึงหางกันอย่างน้อยหก (6) ฟุต โดยวัดจากด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะตัวหนึ่งไปยังด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะอีกตัวที่ผู้รับประทานอาหารนั่ง ซึ่งการคำนวณนี้จะไม่พิจารณาห้องน้ำที่ต้องใช้ห้องน้ำร่วมกัน ให้เพิ่มระยะห่างระหว่างโต๊ะแต่ละตัวที่ให้บริการอาหารภายในอาคารให้มากที่สุดและเกิน 6 ฟุตดังที่อธิบายข้างต้น เพื่อลดความเสี่ยงจากการที่ลูกค้ารับประทานอาหารภายในอาคารโดยไม่สวมหน้ากาก ต้องไม่ใช้จานกันอะคริลิกหรือที่กันอื่นๆแทนการเว้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและการรักษาระยะห่างระหว่างบุคคลตามที่กำหนดนี้ กรุณากด “ตัวอย่างของการจัดที่นั่งที่ได้รับอนุญาตภายใต้ความจุที่ให้บริการได้” ที่ด้านล่าง
- การรับประทานอาหารภายในอาคารต้องจำกัดไม่เกิน 6 คนต่อ 1 โต๊ะ ผู้ที่นั่งร่วมโต๊ะเดียวกันหงายหน้าเดียวกันเพื่อรับประทานอาหารภายในอาคารต้องเป็นสมาชิกจากครัวเรือนเดียวกันและไม่จำเป็นต้องนั่งหางกัน 6 ฟุต ก่อนนั่งที่โต๊ะร้านอาหารต้องแจ้งให้ลูกค้าทราบทางว่าลูกค้าที่นั่งที่นั่งโดยเดียวกันต้องมาจากครัวเรือนเดียวกัน

กรมสาธารณสุขมณฑลօຄแลอนเจลิส

- หากสมาชิกทุกคนที่มาด้วยกันได้แสดงหลักฐานว่าได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19³ ครบถ้วนแล้ว พากษาอาจนั่งรวมกันได้โดยสามารถนั่งด้วยกันได้สูงสุดหก (6) คนต่อโต๊ะโดยสามารถมาจาก (6) ครัวเรือนที่แตกต่างกันได้
- ถูกค้ำที่ได้รับการรับรองว่าได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนทุกคนจะต้องแสดงหลักฐานที่จำเป็นเพื่อใช้การตรวจสอบที่ต่อผู้พนักงานชั่ว ได้แก่ เอกสารประจำตัวที่มีรูปถ่ายและหลักฐานการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 อ่ายงครบถ้วนแล้ว เช่น บัตรการฉีดวัคซีน (ซึ่งมีชื่อผู้ได้รับการฉีดวัคซีน, ประเภทของวัคซีนโควิด-19 ที่ได้ฉีดพร้อมกับวันที่ที่ได้ทำการฉีดเข็มสุดท้าย) หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนเป็นเอกสารแยกต่างหาก หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนที่เก็บไว้ในโทรศัพท์ หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ หรือเอกสารการฉีดวัคซีนฉบับสมบูรณ์จากผู้ให้บริการด้านสุขภาพ (ซึ่งมีรายละเอียดชื่อของบุคคลที่ได้รับการฉีดวัคซีนและยืนยันว่าบุคคลนั้นได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว) ก่อนที่พากษาจะนั่งในโต๊ะเดียวกัน
- ไม่อนุญาตให้มีการจัดการแสดงในร้าน
- สามารถเปิดใช้โทรศัพท์หรือหน้าจออื่นๆ ที่อยู่ในอาคารเพื่อให้บริการลูกค้าได้
- สิ่งอำนวยความสะดวกที่ให้บริการในพื้นที่รับประทานอาหารภายในอาคารต้องยึดปฏิบัติตามข้อกำหนดต่อไปนี้:
- ปิดให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เคาน์เตอร์บาร์ที่ใช้เตรียมหรือให้บริการเครื่องดื่มแอลกอฮอล์

บริเวณรับประทานอาหารภายในอาคาร:

- จำนวนลูกค้าในพื้นที่นั่งกลางแจ้งมีจำนวนน้อยพอที่จะมั่นใจได้ว่ามีการรักษาระยะห่างทางกายภาพเพื่อให้แน่ใจว่ามีการรักษาระยะห่างทางกายภาพอย่างน้อย 6 ฟุตระหว่างลูกค้าที่นั่งคอก lokale ต้องการจัดโต๊ะจะต้องมีระยะห่างกันอย่างน้อยหก (6) ฟุต เมื่อวัดจากด้านหลังเก้าอี้ของโต๊ะด้วยทั้งน่องและหลังเก้าอี้ของโต๊ะอีกด้วย ซึ่งนอกจากจะช่วยให้สามารถเดินผ่านห้องระหว่างโต๊ะและเพื่อพื้นที่ไวสำหรับเก้าอี้ที่ดึงออกมากและถูกจับจองโดยลูกค้าที่นั่งอยู่ที่โต๊ะไปพร้อมกับการรักษาระยะห่างของลูกค้าที่นั่งในแต่ละโต๊ะ ต้องไม่ใช้ากันของคริลิกหรือที่นั่งอื่นๆ แทนการเน้นระยะห่างระหว่างโต๊ะและการรักษาระยะห่างระหว่างบุคคลตามที่กำหนดนี้ กรุณาดู “ด้วยร่างของการจัดที่นั่งที่ได้รับอนุญาตภายใต้ความรู้ที่ให้บริการได้” ที่ด้านล่าง
- ที่นั่งกลางแจ้งนั้นจะจำกัดจำนวนคนที่นั่งแต่ละโต๊ะไม่เกิน 8 คนที่มาด้วยกันและทุกคนที่นั่งร่วมโต๊ะจะเป็นสมาชิกในครัวเรือนเดียวกัน ผู้ที่นั่งที่โต๊ะกลางแจ้งทั้งหมดสามารถมาจากการครัวเรือนต่างๆ ได้สูงสุด 3 ครัวเรือน โดยก่อนนั่งที่โต๊ะพนักงานต้อนรับจะต้องแจ้งให้ทุกคนทราบด้วยว่าจากนั้นทุกคนที่ร่วมโต๊ะสามารถมาจากการครัวเรือนต่างๆ ได้สูงสุด 3 ครัวเรือน
- จำนวนลูกค้าสูงสุดในพื้นที่ที่นั่งกลางแจ้งถูกจำกัดไว้ที่จำนวน: _____ ซึ่งกำหนดโดยจำนวนที่นั่งหงายหมัดที่มีอยู่หลังจากมีการจัดโต๊ะแล้วโดยจะต้องมีระยะห่างตามที่กำหนดข้างต้น และมีที่นั่งสูงสุดไม่เกินแปด (8) ที่นั่งในแต่ละโต๊ะ
- หากสมาชิกทุกคนที่มาด้วยกันได้แสดงหลักฐานว่าได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19⁴ ครบถ้วนแล้ว พากษาอาจนั่งรวมกันได้โดยสามารถนั่งด้วยกันได้สูงสุดหก (6) คนต่อโต๊ะโดยสามารถมาจาก (6) ครัวเรือนที่แตกต่างกันได้ ถูกค้ำที่ได้รับการรับรองว่าได้รับการฉีดวัคซีนครบถ้วนทุกคนจะต้องแสดงหลักฐานที่จำเป็นเพื่อใช้การตรวจสอบที่ต่อผู้พนักงานชั่ว ได้แก่ เอกสารประจำตัวที่มีรูปถ่ายและหลักฐานการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 อ่ายงครบถ้วนแล้ว เช่น บัตรการฉีดวัคซีน (ซึ่งมีชื่อผู้ได้รับการฉีดวัคซีน, ประเภทของวัคซีนโควิด-19 ที่ได้ฉีดพร้อมกับวันที่ที่ได้ทำการฉีดเข็มสุดท้าย) หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนเป็นเอกสารแยกต่างหาก หรือรูปถ่ายบัตรการฉีดวัคซีนที่เก็บไว้ในโทรศัพท์ หรืออุปกรณ์อิเล็กทรอนิกส์ หรือเอกสารการฉีดวัคซีนฉบับสมบูรณ์จากผู้ให้บริการด้านสุขภาพ (ซึ่งมีรายละเอียดชื่อของบุคคลที่ได้รับการฉีดวัคซีนและยืนยันว่าบุคคลนั้นได้รับการฉีดวัคซีนป้องกันโควิด-19 ครบถ้วนแล้ว) ก่อนที่พากษาจะนั่งในโต๊ะเดียวกัน
- อนุญาตให้ใช้โทรศัพท์หรือหน้าจออื่นๆ ที่อยู่ในบริเวณรับประทานอาหารกลางแจ้งเพื่อบริการลูกค้าในบริเวณกลางแจ้งได้

³ ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบทั้งสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปนับจากวันที่ฉีดวัคซีโนดส์ที่ 2 ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (เช่น Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปหลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (เช่น Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)

⁴ ผู้ที่ถือว่าได้ฉีดวัคซีนโควิด-19 ครบถ้วนสมบูรณ์แล้วคือผู้ที่ฉีดวัคซีนครบทั้งสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปนับจากวันที่ฉีดวัคซีโนดส์ที่ 2 ของวัคซีนที่กำหนดให้ฉีด 2 ครั้ง (เช่น Pfizer-BioNTech หรือ Moderna) หรือสอง (2) สัปดาห์ขึ้นไปหลังได้รับวัคซีนชนิดฉีดครั้งเดียว (เช่น Johnson and Johnson [J&J]/Janssen)

กรมสาธารณสุขมณฑลօทานเจลิส

 สถานบริการที่ให้บริการที่นั่งทานอาหารกลางแจ้ง ต้องปฏิบัติตามนี้:

- เพื่อที่จะสามารถให้บริการ "ดำเนินการด้านอกร้าน"

ได้นั้นพื้นที่รับประทานอาหารของสถานบริการและโครงสร้างชั่วคราวใดๆที่ใช้สำหรับสถานที่นั้นจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของรัฐ สำหรับการติดตั้งที่นั่งกลางแจ้งตามที่ระบุไว้ในกำหนดนำที่ต้องปฏิบัติตามของกระทรวงสาธารณสุขแคลิฟอร์เนียเกี่ยวกับ การใช้โครงสร้างชั่วคราวสำหรับการดำเนินธุรกิจกลางแจ้ง
- โครงสร้างภายนอกอาคารที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของมูลรัฐสำหรับการจัดสถานที่ภายนอกอาคารจะถือเป็นการจัดสถานที่ภายในอาคารและต้องนับจำนวนลูกค้าที่อยู่ในบริเวณนี้และอยู่ภายใต้ข้อจำกัด
- ความจุการให้บริการภายนอกอาคารที่ 50% ของสถานประกอบการ

 เคาน์เตอร์บาร์ที่ใช้สำหรับการเตรียมอาหารหรือเครื่องดื่มและออกออลล์บังคับต้องปิดการให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่เคาน์เตอร์

ข้อกำหนดทั่วไปสำหรับสถานที่อำนวยความสะดวกทั่วหมด:

- สถานประกอบการต้องตรวจสอบจำนวนผู้เข้ามาใช้บริการและออกจากร้านอย่างเข้มงวดและต่อเนื่องที่ทุกทางเข้าเพื่อให้สามารถติดตามจำนวนผู้มาใช้บริการที่เป็นไปตามข้อจำกัดด้านความจุ สถานประกอบการที่ตรวจสอบจำนวนผู้ใช้บริการได้ไม่เพียงพอหรือไม่มีการตรวจสอบหรือพบว่ามีผู้ใช้บริการเกินกว่าจำนวนความจุที่กำหนด ผู้ตรวจสอบของกระทรวงสาธารณสุขที่ตรวจสอบสถานที่อาจสั่งปิดชั่วคราวจนกว่าจะมีการแก้ไขปัญหา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับดุลพินิจของผู้ตรวจสอบ
- ในกรณีที่ทำได้ ควรกำหนดให้มีทางเข้าทางเดียวที่ชัดเจนและแยกทางออกหลายทางเพื่อช่วยรักษาระยะห่าง
- มาตรการเพื่อให้แน่ใจว่ามีการปฏิบัติตาม การรักษาระยะห่างทางกายภาพในจุดที่ลูกค้าหรือพนักงานเข้ามาต่อคิวอยู่ซึ่งรวมถึงจุดเช็คอินและทางออก เคาน์เตอร์ ห้องน้ำ ลิฟต์ พื้นที่สำหรับพนักงานต้อนรับ และพื้นที่ของการบริการ การบริการรับจอดรถ และพื้นที่อื่นๆที่มีลูกค้ามาร่วมตัวกัน
 - แบปเทปหรือทำเครื่องหมายอื่นๆเป็นระยะห่างกัน 6 ฟุตในพื้นที่ใดๆที่คนทั่วไปจะมาเยี่ยมชมตัวกันเป็นแนวหรือสถาปัตยกรรม
 - สร้างทิศทางและทางเดินที่กำหนดเส้นทางสำหรับการเดินผ่านไปมา หากเป็นไปได้ เพื่อไม่ให้พนักงานและลูกค้าเดินสวนกันไปมา ถ้าเป็นไปได้ ให้พนักงานที่สามทั้งเครื่องป้องกันใบหน้าและผ้าปิดหน้า/หน้ากากและรักษาระยะห่างอย่างน้อย 6 ฟุตจากลูกค้า เพื่อควบคุมการปฏิบัติตามขั้นตอนการรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- งานเลี้ยงส่วนตัว:
 - ร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารสามารถให้บริการจัดเลี้ยงส่วนตัว (เช่น งานต้อนรับ การประชุม หรืองานเลี้ยง) ภายใต้เงื่อนไขของสถานประกอบการที่ต้องเป็นไปตาม มาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว: ภาคผนวก BB อย่างสมบูรณ์ โดยที่งานเลี้ยงส่วนตัวดังกล่าวต้องเป็นไปตาม มาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว: ภาคผนวก BB อย่างสมบูรณ์
 - หากร้านอาหารไม่มีพื้นที่จัดงานเลี้ยงที่แยกต่างหากและไม่มีทางเข้าแยกต่างหาก อนุญาตให้จัดงานเลี้ยงดังกล่าวเฉพาะเมื่อร้านอาหารปฏิบัติให้บริการอาหารตามปกติ ส่วนร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารที่มีพื้นที่จัดงานเลี้ยงแยกต่างหาก มีทางเข้าแยกโดยสิ้นเชิงและมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆที่ให้บริการจัดงานเลี้ยงขณะที่ให้บริการอาหารกับลูกค้าอื่นๆในร้านอาหาร หรือสถานประกอบการอาหารตามปกติได้หากสามารถแยกการให้บริการทั้งสองส่วนนี้โดยสิ้นเชิงได้ และผู้เข้าร่วมในงานจัดเลี้ยงต้องไม่ปะปนกับลูกค้าที่มารับประทานอาหารตามปกติ
 - จำนวนความจุสูงสุดในงานจัดเลี้ยงส่วนตัวที่จัดกลางแจ้งคือ 100 คน และสามารถเพิ่มเป็น 300 คนได้หากแขกทุกคนมีผลตรวจเชื้อโควิด-19 เป็นลบหรือมีการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วทุกคนดังที่กำหนดในมาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว ส่วนการจัดงานเลี้ยงภายในอาคารของร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารสามารถจัดได้เฉพาะเมื่อแขกทุกคนมีผลตรวจเชื้อโควิด-19 เป็นลบหรือมีการฉีดวัคซีนครบถ้วนแล้วทุกคนดังที่กำหนดในมาตรการของสำนักสาธารณสุขมณฑลสำหรับการจัดงานเลี้ยงส่วนตัว จำนวนความจุสูงสุดสำหรับการจัดเลี้ยงภายในอาคารคือ 150 คน
 - หากร้านอาหารเปิดให้บริการในเวลาเดียวกันกับการจัดงานเลี้ยงในสถานที่ ให้คิดจำนวนความจุสำหรับร้านอาหารและความจุของงานจัดเลี้ยงส่วนตัวแยกกัน

กรมสาธารณสุขมณฑลօຄแลนจ์ลีส

- การแสดงสดในระหว่างให้บริการร้านอาหารได้รับอนุญาตเฉพาะภัยนอกราชการเท่านั้นและต้องมีการกำหนดบริเวณที่มองเห็นได้ชัด รวมถึงมีระยะห่างของเวทีหรือผู้แสดงอย่างน้อย 12 ฟุตจากกลุ่มลูกค้าที่นั่งรับประทานอาหาร ผู้แสดงควรใช้มีโครโฟนในการแสดงเพื่อช่วยลดการเปล่งเสียงให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ ทั้งนี้เนื่องจากการเปล่งเสียงทำให้เกิดอนุภาค ละอองฝอย และละอองเสมหะออกมากขึ้นและเดินทางได้ไกลกว่า

 สำหรับผู้แสดงดนตรี:

- ผู้เล่นดนตรีควรระบายน้ำทึบทั้งจากเครื่องดนตรีและปาก เมื่อได้กิตามที่ทำได้ เมื่อทำการระบายน้ำดังกล่าวให้หันออกจากรูปอื่นเพื่อหลีกเลี่ยงการเป็นปืนจากของเหลว นักดนตรีควรทิ้งกระดาษชำระของตนด้วยตนเอง จากนั้นล้างมือให้สะอาดและ/หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อหลังทิ้งกระดาษชำระดังกล่าวแล้ว หากนักดนตรีระบายน้ำจากเครื่องดนตรีลงในผ้าที่จะนำกลับมาใช้ใหม่ ผ้าดังกล่าวต้องสะอาดเมื่อนำมาใช้เพื่อระบายน้ำจากเครื่องดนตรีในการแสดงหรือในระหว่างการฝึกซ้อม และเมื่อใช้แล้วนักดนตรีต้องนำออกไปและใส่ในภาชนะที่ปิดสนิทห่างจากผู้อื่นเพื่อร่อนนำไปชัก และนักดนตรีต้องล้างมือให้สะอาดและ/หรือใช้น้ำยาฆ่าเชื้อทำความสะอาดมือ
- ทำความสะอาดเครื่องดนตรี รวมถึงเช็ดทำความสะอาดจากบนลงล่างและเป่าเครื่องดนตรีให้โล่งมาจากที่บ้านและอยู่ให้ห่างจากผู้อื่นก่อนและหลังการฝึกซ้อมหรือแสดง
- อย่าใช้เครื่องดนตรีร่วมกับผู้อื่นหากทำได้ ให้พิจารณาหยุดใช้ความช่วยเหลือจากผู้ช่วยเหลือนักดนตรี เช่น ผู้ป่วยหน้ากระดาษหรือบุคคลอื่นๆ ที่ไม่สามารถรักษาระยะห่างได้อย่างน้อย 6 ฟุต
- เพิ่มระยะห่างระหว่างนักร้องกับบุคคลอื่นๆ หรือระหว่างนักดนตรีที่เป่าแตร/เครื่องดนตรีชนิดเป่ากับบุคคลอื่นๆ ให้ห่างกันมากกว่า 6 ฟุตเมื่ออยู่ภายนอกอาคารและไม่ได้สัมภาษณ์หัวหน้า ให้พิจารณาใช้ที่ก้นเพื่อเพิ่มการแยกจากกันในกรณีที่กล่าวมานี้
- นักดนตรีที่เล่นเครื่องดนตรีเป่าควรปรับเปลี่ยนสิ่งต่างๆ เพิ่มเติมเพื่อให้เหมาะสมกับสถานการณ์ เช่น ใช้อุปกรณ์ดักจับละอองอากาศหรือนำทางอากาศที่ออกจากเครื่องดนตรีให้ไปทางอื่นที่ห่างจากผู้คน

- ยังไม่อนุญาตให้ลูกค้าเดินได้ ในระหว่างการแสดงลูกค้าต้องนั่งอยู่ที่โต๊ะเดียวให้มากที่สุดเท่าที่ทำได้ อนุญาตให้เล่นดนตรีจากอุปกรณ์บนเก้าอี้เสียงได้แต่ระดับเสียงต้องต่ำเพียงพอที่พนังงานในร้านจะสามารถได้ยินลูกค้าได้โดยที่ยังรักษาระยะห่างอยู่

- สถานบริการด้านอาหารที่มีทางเลือกในการรับอาหารกลับบ้านหรือการจัดส่งจะต้องทำความสะอาดทางปฎิบัติการรักษาระยะห่างทางกายภาพสำหรับลูกค้าที่อยู่ในคิวเมื่อสั่งซื้อหรือในระหว่างการรับและในระหว่างการจัดส่งโดยพนักงาน

- ร้านอาหารยังคงดำเนินต่อไปและได้รับการสนับสนุนให้เปิดการดำเนินงานโดยให้บริการในการจัดส่ง การซื้อกลับบ้าน และการขับรถผ่านเพื่อซื้อ

- นำโซลูชันเทคโนโลยีต่างๆ เช่น การสั่งซื้อผ่านมือถือ และเมนูบนแท็บเล็ต ตัวเลือกการชำระเงินแบบไม่ต้องสัมผัสและอื่นๆ เพื่อลดปฏิสัมพันธ์ระหว่างบุคคลเมื่อได้กิตามเท่าที่ทำได้

- ออกแบบการสร้างปฏิสัมพันธ์ระหว่างลูกค้า คนขับรถส่งของ และพนักงานเพื่อให้สร้างระยะห่างทางกายภาพ

- ให้ทำเครื่องหมายในบริเวณพื้นทึ่งด้านในและนอกร้านอาหารในพื้นที่ที่ลูกค้า ผู้ขาย พนักงานส่งของหรือคนอื่นๆ ยืนรอเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพ
- นำกระบวนการทำงานแบบไม่ต้องสัมผัสมากที่สุดในการรับ และส่งสินค้า และระบบอิเล็กทรอนิกส์อื่นๆ สำหรับการตัดอบกับลูกค้าเท่าที่เป็นไปได้
- การมีปฏิสัมพันธ์กันระหว่างพนักงานและลูกค้าถูกจำกัดไว้ให้ไม่เกินห้านาทีต่อครั้งเท่าที่เป็นไปได้

 สำหรับการรับประทานอาหาร

แนะนำให้ลูกค้าทำการจองคิวล่วงหน้าหรือให้ลูกค้าโทรศัพท์ติดต่อล่วงหน้าเพื่อยืนยันที่นั่งกลางแจ้ง/จำกัดพื้นที่ในการให้บริการหากเป็นไปได้

โดยข้อมูลการติดต่อสำหรับผู้เข้าร่วมจะถูกรวบรวมไว้และหากสามารถทำได้ในการดำเนินธุรกิจตามปกติ

ไม่ว่าจะเป็นเวลาที่ได้รับการโทรศัพท์จองหรือที่ใช้ตั๋วเพื่อให้สามารถติดตามการติดต่อได้ในอนาคต

- ใช้ระบบการจองทางโทรศัพท์ที่อนุญาตให้คนเข้าคิว หรือในรถ และเข้ามาได้เฉพาะเมื่อการแจ้งผ่านทางโทรศัพท์ ข้อความ หรือวิธีการอื่นๆ เพื่อแจ้งให้ลูกค้าทราบว่าโดยพร้อมแล้ว
- ใช้ตัวเลือกสำหรับลูกค้าที่รับประทานอาหารกลางแจ้งนอกร้านเพื่อทำการสั่งอาหารล่วงหน้าเพื่อจำกัดระยะเวลาที่ใช้ในสถานประกอบการ

- หากสถานประกอบการมีพื้นที่เพียงพอและเลือกที่จะให้บริการในการสั่งซื้อที่สถานประกอบการ ลูกค้าควรได้รับเมนู

(ติดประกาศไว้หรือแจกเป็นเอกสารแบบใช้ครั้งเดียวทิ้ง) เพื่อให้ง่ายต่อการสั่งซื้อ และควรระบุรวมในสั่งซื้อสินค้า บรรจุหีบห่อ

และรับสินค้าโดยลูกค้าให้เร็วที่สุด โดยลูกค้าที่กำลังรอสินค้าไม่ควรยืนรอในสถานประกอบการ

ลูกค้าควรได้รับแจ้งเวลาโดยประมาณเพื่อรอที่รถแล้วจึงกลับมาที่ร้านในเวลาที่เหมาะสมเพื่อรับสินค้า

จำกัดการติดต่อระหว่างพนักงานและลูกค้า

- ติดตั้งสิ่งกีดขวางทางกายภาพ เช่น ที่กั้นหรือแท่นกระจกบริเวณที่ทำการลงทะเบียน สั่งซื้อ ต้อนรับ ฯลฯ ซึ่งการรักษาระยะห่างทางกายภาพหากฟุต
- จำกัดจำนวนพนักงานที่ให้บริการในแต่ละโต๊ะ

ป้องกันไว้ให้พนักงานและลูกค้ามารวมตัวกันในบริเวณที่มีการจราจรหนาแน่น เช่น ห้องน้ำ ทางเดิน บริเวณบาร์ จุดจอดคิว และจุดรับบัตรเครดิต เป็นต้น

กำหนดให้พนักงานหลีกเลี่ยงการจับมือและการทักทายที่คล้ายกันเพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพ

เพิ่มการรักษาระยะห่างระหว่างโต๊ะอย่างน้อย 8 ฟุต และระหว่างที่นั่งอย่างน้อย 6 ฟุต

เพื่อรักษาระยะห่างเพื่อแยกพนักงานในห้องพักเบรกของพนักงานออกจากกัน และหากเป็นไปได้ให้สร้างพื้นที่พักเบรกในบริเวณกลางแจ้งโดยมีที่นั่งแฉะและที่นั่งเพื่อให้แน่ใจว่ามีการรักษาระยะห่างทางกายภาพ

ออกแบบขั้นตอนการปฏิบัติงานใหม่หากเป็นไปได้เพื่อรักษาระยะห่างทางกายภาพระหว่างพนักงาน

- ทำเครื่องหมายบริเวณห้องครัวและพื้นด้านหลังอื่นๆ ของร้านเพื่อเน้นย้ำการสร้างระยะห่างทางกายภาพ

ข้อกำหนดในการรักษาระยะห่างทางกายภาพควรนำไปใช้ในพื้นที่สำนักงาน ห้องครัว ห้องเก็บวัสดุ ตู้แช่แข็งแบบบอร์กอิน

หรือพื้นที่อื่นๆ ที่มีพนักงานเดินผ่านจำนวนมาก

- มีความเป็นไปได้ในการบังเอิญในการเดินเขอกันหรือต้องติดตอกัน แต่อย่างไรก็ตามควรตั้งเวลาจำกัดไว้ให้น้อยกว่า 15 นาที ถ้าตั้งเป็นเวลา 10 นาทีได้ก็จะดีกว่าและพนักงานจะต้องสวมหน้ากากเสมอ

C. มาตรการควบคุมการติดเชื้อ

ก่อนเปิดทำการ

- ตรวจสอบว่าระบบ HVAC ได้รับการตรวจสอบโดยผู้เชี่ยวชาญ HVAC ภายใน 30 วันของการเปิดให้บริการอาหารว่างในอาคารอีกรอบ ระบบต้องทำงานได้ดีและเพิ่มการระบายอากาศให้มากที่สุดเท่าที่จะเป็นไปได้ ระบบระบายอากาศที่ทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพเป็นหนึ่งในวิธีที่ดีที่สุดสำหรับการควบคุมการแพร่กระจายของอากาศขนาดเล็ก
- แนะนำให้ติดตั้งเครื่องฟอกอากาศประสิทธิภาพสูงแบบเคลื่อนย้ายได้ และทำการอัปเกรดตัวกรองอากาศของอาคารให้มีประสิทธิภาพสูงสุด และทำการปรับเปลี่ยนอื่นๆ เพื่อเพิ่มปริมาณอากาศภายใน และการระบายอากาศในพื้นที่ทำงานทั้งหมด
 - สำหรับข้อมูลเพิ่มเติม ดูได้ที่ [แนวทางระหว่างการสำหรับการระบายอากาศ การกรองอากาศ และคุณภาพอากาศภายในอาคาร](#) ของกระทรวงสาธารณสุขมูลรัฐแคลิฟอร์เนีย
 - โปรดทราบ: การปรับปรุงระบบระบายอากาศและคุณภาพอากาศภายในอาคารเป็นสิ่งที่สามารถทำเพิ่มเติมได้จากการปักป้องที่บังคับแต่ไม่ใช่มาตรการที่ใช้ชัดเจน มาตรการปักป้องที่บังคับได้แก่ การรวมไส้หัวกากปักป้องปากและจมูก (เว้นแต่อยู่ในบริเวณที่มีความเสี่ยงสูงที่ต้องใช้การปักป้องระบบทางเดินหายใจที่ดีขึ้น) การรักษาระยะห่างระหว่างบุคคลอย่างน้อย 6 ฟุต การล้างมือบ่อยครั้งและการจำกัดกิจกรรมที่ผู้คนจากหลายครัวเรือนมาร่วมกัน
- สถานบริการที่ยังไม่เปิดทำการให้ทำการเปิดน้ำร้อนและน้ำเย็นแต่ละตัวเป็นเวลาห้านาทีก่อนที่จะทำการลับมานำเบ็ดร้านใหม่อีกรอบเพื่อเปลี่ยนน้ำที่คงในท่อไป ประมาณสถานบริการให้เป็นน้ำประปาที่สะอาดและปลอดภัย
- "ได้ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อสถานบริการอย่างทั่วถึง (โดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองให้ใช้กับโควิด -19) โดยเฉพาะอย่างยิ่งหากได้ปิดทำการไปก่อนหน้านี้
- จัดหาทางเลือกสำหรับรับเชื้อที่ทำความสะอาดจากบุคคลที่สามเพื่อช่วยในการทำความสะอาดที่เพิ่มขึ้นตามความจำเป็น
- บริเวณต่างๆ เช่น ห้องรับประทานอาหาร พื้นที่จัดเลี้ยง และห้องครัว ได้รับการติดตั้งผลิตภัณฑ์เพื่อสุขอนามัยที่เหมาะสม

รวมถึงเจลทำความสะอาดมือและผ้าเช็ดทำความสะอาดสำหรับพนักงานทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือลูกค้าโดยตรง

- ตรวจสอบให้แน่ใจว่าสถานบริการมีผลิตภัณฑ์ด้านสุอนามัยที่ยังคงใช้งานได้และมีการจัดเก็บไว้ตลอดเวลาและจัดเตรียมสนับสนุน กระดาษเช็ดมือและเจลทำความสะอาดมือเพิ่มเติมเพื่อไว้ใช้เมื่อยามจำเป็น
- แนะนำให้ติดตั้งเครื่องที่ใช้โดยไม่ต้องสัมผัสสำหรับเจลทำความสะอาดมือ, สนับสนุนกระดาษเช็ดมือและถังขยะ
- สถานที่ส่งมอบจะลูกค้าหน้าด้วยจะอยู่ใกล้จากพื้นที่ที่มีการจราจรหนาแน่น โดยการติดต่อระหว่างบุคคลสำหรับการจัดส่งสินค้าเน้นต้องลูกค้าออกเท่านั้นที่เป็นไปได้

ข้อพิจารณาด้านความปลอดภัยของอาหาร

- แนวทางปฏิบัติด้านความปลอดภัยของอาหารทั่วไป ได้ระบุไว้ใน California Retail Food Code (CRFC) ซึ่งยังคงต้องปฏิบัติตาม
 - เก็บอาหารร้อนให้ร้อนถึง (135°F หรือสูงกว่า) และอาหารเย็นให้เย็นถึง (41°F หรือต่ำกว่า)
 - ปรุงอาหารให้สุกตามรายละเอียดตามที่กำหนดใน CRFC
 - ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อภาชนะและอุปกรณ์โดยครั้งตามความถี่ที่กำหนดที่ระบุไว้ใน CRFC
 - ปฏิบัติตามแนวปฏิบัติด้านสุขภาพและสุอนามัยของพนักงาน: อย่าทำงานเมื่อป่วย, ล้างมือบ่อยๆ, ใส่ถุงมือตามที่กำหนดใน CRFC
 - ตรวจสอบให้แน่ใจว่าอาหารและส่วนประกอบของอาหารทั่วไปมีมาตรฐานจากแหล่งอาหารที่ได้รับการรับรอง
 - พนักงานเตรียมอาหารไม่ควรเปลี่ยนหรือเข้าไปยังสถานที่ทำงานของผู้อื่นในระหว่างช่วงเวลาที่ทำงานอยู่
- เครื่องให้บริการด้วยตัวเอง เช่น เครื่องทำโซดาและโยเกิร์ตแซ่บซึ่งใช้งานได้โดยให้พนักงานด้านอาหารเป็นผู้ดำเนินการให้ และพื้นผิวสัมผัสจะต้องได้รับการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเป็นรายชั่วโมง
- พื้นที่ที่อาจมีการรวมตัวกันของลูกค้าหรือสัมผัสอาหารหรือสิ่งของเครื่องใช้ที่ลูกค้ารายอื่นอาจใช้ลูกปิดแล้ว ลินค์เหล่านี้จัดส่งให้กับลูกค้าที่สาธารณะและต้องทิ้งหรือทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังการใช้งานตามความเหมาะสมซึ่งรวมถึงแต่ไม่จำกัดเฉพาะ:
 - พื้นที่การให้บริการด้วยเครื่องปั่น, อุปกรณ์, กระดาษเช็ดปาก, ฝาปิดภาชนะ, หลอด, ภาชนะสำหรับสั่งกลับบ้าน ฯลฯ
 - พื้นที่ให้บริการด้วยเครื่องปั่น, บาร์ชั้ลชา, ลัตตา, หรือแบบบุฟเฟ็ต รวมถึงการซึมตัวอย่างอาหาร
 - การเตรียมอาหารข้างโดยอาหาร (เช่น การเตรียมกัวก้าโนเมล) และการนำเสนออาหารที่ไม่มีสิ่งคุกคามที่อยู่บนรถเข็นสำหรับเสือกอาหารและบนสายพานสำหรับเสือกอาหารสามารถใช้รถเข็นและสายพานได้เฉพาะเมื่อมีการปิดคุกคามอาหารด้วยภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ผ่านการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อหลังการใช้งานแต่ละครั้งแล้วเท่านั้นหรือเป็นอุปกรณ์แบบใช้แล้วทิ้ง หากเป็นอุปกรณ์แบบใช้แล้วทิ้งต้องทิ้งทันทีหลังใช้งาน
 - ลูกอมมินต์ ของหวานหลังอาหาร หรือไม่วัสดุพื้นสำหรับลูกค้า ลิ้งเหล่านี้มีให้พร้อมตอนจ่ายเงินหรือเมื่อมีการขอเท่านั้น
- ให้จัดเตรียมพนักงานด้านอาหารที่ได้รับมอบหมายเพื่อทำการห่ออุปกรณ์ช้อนส้อมก่อนที่จะส่งมอบให้กับลูกค้าแทนที่จะใช้พนักงานหลายคนเพื่อจัดการเตรียมช้อนส้อมโดยไม่มีการห่อหุ้มไว้ก่อน
- ไม่อนุญาตให้ติดเครื่องดื่มที่ต้องห่อหุ้มไว้ไปใช้ร่วมกัน (เช่น เหยือก, ขวดเหล้า) ต้องมีการจัดเตรียมแก้วที่สะอาดได้สำหรับเติมให้กับลูกค้า

ข้อควรพิจารณาเกี่ยวกับสถานประกอบการ

- สิ่งอำนวยความสะดวกในการล้างมือและถังขยะมีพร้อมใช้งานให้กับสาธารณชนหรือใกล้บริเวณทางเข้าของอาคาร ห้องน้ำที่เคยเปิดให้คนทั่วไปเข้าใช้ได้ก็ยังควรเปิดให้คนทั่วไปเข้าได้ ดังตรวจสอบ ทำความสะอาดและฆ่าเชื้อห้องน้ำที่เป็นประจำอย่างน้อยวันละครั้งหรือตามความถี่ที่พิจารณาไว้เหมาะสมและจำเป็นโดยใช้สารฆ่าเชื้อที่ EPA รับรอง
- ต้องมีการพัฒนาแผนการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคสำหรับพื้นที่ที่มีการสัมผัสนุ่งและพื้นที่ที่มีการเข้าถึงได้ และต้องปฏิบัติตามได้
 - พื้นที่ส่วนกลางและวัสดุที่มีการสัมผัสนุ่งอย่างที่เกี่ยวข้องกับการรับและการชำระเงินของลูกค้า (เช่น โต๊ะ ลูกบิดประตูหรือที่จับ เครื่องอ่านบัตรเครดิต) จะต้องถูกฆ่าเชื้อเมื่อประจำอย่างน้อยวันละครั้งในช่วงเวลาทำการโดยใช้น้ำยาฆ่าเชื้อที่ได้รับการรับรองจาก EPA

- เพิ่มการทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อในบริเวณที่มีการใช้งานสูงหรือบนพื้นผิวที่สัมผัสริบ เช่น กุญแจได้ส่วนเส้นหัวกาภ
- สถานประกอบการได้รับการทำความสะอาดตามความเหมาะสมและทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อทุกคืน (โดยใช้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองให้ใช้กับโควิด-19) และต้องมีบันทึกเพื่อเก็บไว้ตรวจสอบการติดตามความสมบูรณ์ทุกที่ที่ทำได้
- ห้ามใช้ชุดพื้นที่และอุปกรณ์ยืนๆ ร่วมกันระหว่างพนักงาน เว้นแต่อุปกรณ์จะได้รับการทำเชื้ออย่างเหมาะสมหลังการใช้งานแต่ละครั้ง ให้ทำการปรึกษาผู้ผลิตอุปกรณ์เพื่อพิจารณาขั้นตอนการฆ่าเชื้อที่เหมาะสม
- พนักงานล้างจานที่ทำหน้าที่ล้างภาชนะของลูกค้าที่ใช้งานแล้วจะต้องได้รับอุปกรณ์เพื่อบังกันดวงตา, จมูก และปากของพวกราจาก การปนเปื้อนเนื่องจากน้ำกระเด็นโดยใช้หน้ากาก แวนต้าป้องกันและ/หรืออุปกรณ์ป้องกันใบหน้า และพนักงานล้างจานจะต้องใส่ผ้ากันเปื้อนที่ซึ่งผ่านไม้ได้และจำเป็นต้องเปลี่ยนบ่อยๆ โดยอุปกรณ์ป้องกันที่สามารถนำกลับมาใช้ใหม่ได้ เช่น กระจังป้องกันใบหน้าและแวนด้าแต่จะต้องได้รับการทำเชื้ออย่างเหมาะสมระหว่างการใช้งาน

บริเวณที่ให้บริการลูกค้า

- การให้บริการนั่งรับประทานอาหารภายนอกอาคาร บริเวณที่ให้บริการต้องมีอากาศจากภายนอกถ่ายเทได้สะดวกผ่านพื้นที่ทางเข้าให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ เพื่อลดความเสี่ยงของการแพร่กระจายเชื้อโควิด-19 ไปยังลูกค้าและพนักงาน โดยอาจรวมถึงการเปิดประตูและหน้าต่างทั้งไว้ในระหว่างให้บริการ
- ลูกค้าควรเข้าทางประตูที่มีส่วนเปิดอยู่ (ซึ่งจะได้รับการประเมินเพื่อการอนุมัติโดยพิจารณาจากการสัมผัสโดยรวม) หรือเปิดโดยอัตโนมัติถ้าเป็นไปได้ นอกจากนี้ควรเมื่อ洁ทำความสะอาดมือสำหรับลูกค้าที่ต้องสัมผัสมือจับประตู
- การให้บริการรับประทานอาหารภายนอกอาคารโดยไม่มีข้อจำกัดด้านความจุ พื้นที่รับประทานอาหารกลางแจ้งของสถานที่จะต้องอนุญาตให้มีการให้บริการโดยเวียนของอากาศภายในห้องอิสระผ่านพื้นที่ทั้งหมด และต้องปฏิบัติตามพารามิเตอร์ของรัฐตามที่ระบุไว้ในคำแนะนำที่บังคับของกรมสาธารณสุขแห่งแคลิฟอร์เนียเกี่ยวกับ **การใช้โครงสร้างชั่วคราวสำหรับการดำเนินธุรกิจกลางแจ้ง** เพื่อให้เป็นไปตามคุณสมบัติที่จะสามารถปฏิบัติงานนอกสถานที่หรือสถานที่กลางแจ้ง และเพื่อลดความเสี่ยงในการแพร่เชื้อโควิด-19 สำหรับลูกค้าและพนักงาน โครงสร้างภายนอกอาคารที่ไม่เป็นไปตามเกณฑ์ของรัฐสำหรับการจัดสถานที่ภายนอกอาคารจะถือเป็นการจัดสถานที่ภายนอกอาคารและต้องนับจำนวนลูกค้าที่อยู่ในบริเวณนี้และอยู่ภายนอกให้ข้อจำกัดความจุการให้บริการภายนอกอาคารที่ 50% ของสถานประกอบการ
 - สามารถมีจากกันหรือสิ่งกีดขวางบริเวณรับประทานอาหารภายนอกอาคารได้และไม่ถือว่าเป็นสถานที่ปิด ทราบเท่าที่มีความสูงไม่เกิน 3 ฟุตตามที่วัดจากพื้นและไม่กีดขวางการให้บริการโดยเวียนของอากาศอย่างอิสระผ่านบริเวณที่ให้บริการทั้งหมด หากกันหรือสิ่งกีดขวางที่มีความสูงมากกว่า 3 ฟุตถือเป็นพื้นที่ปิดของโครงสร้างภายนอกอาคาร
 - การกันรั้วและติดที่กันที่ไม่กีดขวางการให้บริการโดยเวียนของอากาศไม่ถือว่าเป็นพื้นที่ปิด เพื่อจุดประสงค์ในการพิจารณาว่าพื้นที่นั้นอยู่กลางแจ้งหรือไม่

- ลูกค้าจะได้รับคำแนะนำว่าต้องสวมหน้ากากเมื่อเข้ามาในสถานบริการ, เมื่อเดินไปที่ใดก็ตามในสถานบริการ, เมื่อใช้ห้องน้ำและตามคำแนะนำที่อธิบายไว้ในส่วน D ซึ่งต้องนำไปใช้กับผู้ใหญ่และเด็กทุกคนที่อายุ 2 ปีหรือมากกว่า, **บุคคลที่แพทาย**แนะนำว่าไม่ควรสวมใส่หน้ากากเท่านั้นที่ไม่ควรใส่หน้ากาก แต่ต้องใส่อุปกรณ์ป้องกันใบหน้า (Face Shield) โดยมีม่านปิดลงมาถึงขอบล่าง เพื่อให้เป็นไปตามคำสั่งของรัฐธรรมเนียมที่บังคับดังกล่าวทำได้โดยไม่รบกวนอาการทางการแพทย์และม่านกันน้ำควรครอบคลุมลงมาถึงใต้คาง นอกจากนี้ต้องไม่ใส่หน้ากากที่มีวาร์ล์แบบทางเดียวเพื่อสนับสนุนความปลอดภัยของพนักงานและลูกค้าควรมีหน้ากากไว้สำหรับลูกค้าที่ลืมนำหน้ากากมาด้วย
 - ลูกค้าสามารถขอติดหน้ากากออกได้ เมื่อได้นั่งที่โต๊ะและทำการรับประทานหรือดื่ม
 - ลูกค้าจะต้องนั่งเพื่อรับประทานอาหารหรือดื่มเครื่องดื่มใดๆ ลูกค้าต้องไม่เดินไปมาหรือยืนในขณะรับประทานอาหารหรือเครื่องดื่ม
 - ลูกค้าที่ไม่ยอมสวมหน้ากากอาจถูกปฏิเสธการให้บริการและขอให้ออกไปจากสถานที่ได้

- คำแนะนำสำหรับลูกค้า สถานประกอบการต้องติดป้ายหรือการ์ด (ขนาดไม่เล็กกว่า 3 x 5 นิ้ว) ไว้ที่โต๊ะ โดยมีคำแนะนำต่อไปนี้เป็นอย่างน้อยหรือคล้ายกับคำแนะนำดังต่อไปนี้ หลังจากที่ทำความสะอาดโดยเรียบร้อยแล้ว:

“ช่วยให้ชุรุกิจของเรายังคงเปิดให้บริการได้ด้วยการป้องกันพนักงานของเราและป้องกันลูกค้าทุกท่าน โดยปฏิบัติตามคำแนะนำง่ายๆ ดังนี้”

- สวมหน้ากากไว้จนกว่าจะมีการเสิร์ฟอาหารหรือเครื่องดื่มของคุณและหลังจากรับประทานเสร็จแล้ว

- สมหน้ากากเมื่อพนักงานเสิร์ฟเข้ามาใกล้โต๊ะของคุณ
- สมหน้ากากทุกครั้งที่ลูกอออกจากโต๊ะ
- ล้างมือให้สะอาดหรือนำเชื้อที่มือ

ขอบคุณที่ช่วยปกป้องสุขภาพของพนักงานและของลูกค้าทุกคน!"

โดยอาจมีการใช้ตัวเลือกอื่นๆ เช่น [ป้ายประกาศ](#)

บัญกระดานดิจิทัลและอื่นๆ ในพื้นที่รับประทานอาหารเพื่อแจ้งและเตือนลูกค้าเกี่ยวกับคำแนะนำสำหรับน้ำดื่มน้ำแข็งเพื่อรับบริการและตลอดเวลาที่อยู่ในสถานประกอบการ

- ลูกค้าที่เดินทางมาที่สถานบริการพร้อมกับเด็กจะต้องแนใจว่าบุตรหลานของตนอยู่ดีดกับพ่อแม่/ผู้ปกครอง หลีกเลี่ยงการสัมผัสบุคคลอื่นหรือสิ่งของใดๆ ที่ไม่ใช่ของพวกร้าวเองและสามหน้ากากหากอายุถึงกำหนด
- มีการตรวจสอบอาการของลูกค้าก่อนที่จะเข้าไปในสถานที่ การตรวจสอบจะต้องรวมถึงการเช็คอินเกี่ยวกับอาการไอ, หายใจ促, หายใจลำบาก และมีไข้หรือหนาวสั่นและขณะนี้บุคคลนั้นอยู่ภายใต้คำสั่งกักตัวหรือไม่ การตรวจสอบเหล่านี้สามารถทำได้ต่อหน้าหรือโดยวิธีอื่นเช่นระบบเช็คอินออนไลน์หรือผ่าน [ป้ายประกาศ](#) ไว้ที่ทางเข้าสถานที่ระบุว่าลูกค้าที่มีอาการเหล่านี้ไม่ควรเข้ามาในสถานที่นี้
 - การคัดกรองที่เป็นลบ (ชัดเจนแล้ว) หากบุคคลดังกล่าวไม่มีอาการและไม่ได้สัมผัสกับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมา บุคคลนี้สามารถเข้าในอาคารสถานที่ได้ในวันนั้น
 - การคัดกรองที่เป็นบวก (ยังไม่ชัดเจน):
 - หากบุคคลดังกล่าวได้สัมผัสกับผู้ที่ติดเชื้อโควิด-19 ในช่วง 10 วันที่ผ่านมาหรือบังคับน้อยภายใต้คำสั่งให้กักตัว ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องกลับบ้านทันทีเพื่อกักตัวที่บ้าน ให้คำแนะนำในการกักตัวโดยดูข้อมูลได้ที่ ph.lacounty.gov/covidquarantine
 - หากบุคคลดังกล่าวแสดงอาการใดๆ ดังที่กล่าวข้างต้นหรือบังคับน้อยภายใต้คำสั่งให้แยกตัวจากผู้อื่น ต้องไม่อนุญาตให้บุคคลดังกล่าวเข้าหรือทำงานในสถานที่ และต้องกลับบ้านทันทีเพื่อแยกตัวจากผู้อื่นที่บ้าน ให้คำแนะนำในการแยกตัวจากผู้อื่นโดยดูข้อมูลได้ที่ ph.lacounty.gov/covidisolation
- พนักงานเสิร์ฟ พนักงานเก็บโต๊ะและพนักงานคนอื่นๆ ที่เคลื่อนย้ายสิ่งของที่ลูกค้าใช้แล้ว (ถ้วย จาน ผ้าเช็ดปาก ที่สกปรกแล้ว ฯลฯ) หรือการจัดการถุงขยะ (ต้องล้างมือให้สะอาดหลังทำงานดังกล่าวเสร็จสิ้น) และต้องมีผ้ากันเปื้อนให้ใช้และทำการเปลี่ยนบ่อยๆ
- ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อเมนูที่ใช้ซ้ำได้และควรพิจารณาทางเลือกอื่นๆ เช่น บอร์ดเมนูเครื่อง เมนูอิเล็กทรอนิกส์ หรือเมนูที่ดาวน์โหลดได้บนอุปกรณ์เคลื่อนที่
- ต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อบริเวณที่นั่งกลางแจ้งของลูกค้าทุกครั้งหลังการใช้งานโดยที่นั่ง โต๊ะ และสิ่งของอื่นๆ บนโต๊ะต้องใช้ครั้งเดียว หรือทำความสะอาด/ฆ่าเชื้อทุกครั้งโดยแต่ละโต๊ะจะมีการเปลี่ยนผ้าปูที่ลูกค้าออกไปแล้ว หรือหากเป็นพื้นผิวแข็งที่ไม่มีร่องรอยต้องทำความสะอาดและฆ่าเชื้อทุกครั้งหลังลูกค้าใช้งาน
- ห้ามวางจาน ชาม เครื่องแก้ว เมนู เครื่องปูรุส หรือรายการบนโต๊ะอื่นๆ บนโต๊ะก่อนที่ลูกค้าจะเข้ามานั่ง สิ่งของดังกล่าวห้ามดึงให้รับการฆ่าเชื้อย่างเมื่อมีการเปลี่ยนผ้าปูที่ลูกค้าและจัดเก็บในระหว่างที่ไม่ใช้งานในสถานที่ที่ป้องกันการปนเปื้อนที่อาจเกิดขึ้น
- ก่อจ่องสำหรับใส่อาหารที่ซื้อกลับบ้านจะมีให้บริการตามคำขอเท่านั้น
- เรายังสนับสนุนให้มีการท้าทุกครั้งแบบไม่ใช้เงินสด หากสมเหตุสมผลสำหรับสถานที่รับประทานอาหารลูกค้าสามารถรู้ดับต์เครดิต/เดบิตของตนเองได้ที่เครื่องอ่านบัตรแต่จะต้องได้รับการมาเช็คอินช้าๆ ไม่
- ทางเลือกอื่น - อธิบายมาตรการอื่นๆ (เช่น การจัดเตรียมชั่วโมงการให้บริการสำหรับผู้อ้วนโซเท่านั้น, การกระตุ้นยอดขาย)

D. มาตรการสื่อสารกับสาธารณชน

- จะต้องติดประกาศสำเนาของข้อกำหนดนี้หรือใบรับรองการปฏิบัติตามกฎระเบียบด้านความปลอดภัยจากโควิด-19 ของมณฑลลงแผ่นเจลิสที่สถานประกอบการพิมพ์ออกมาไว้ที่ทางเข้าทุกทางเข้าสาธารณสุขของสถานประกอบการ สำหรับข้อมูลเพิ่มเติมหรือการอบรมโปรแกรมการรับรองตัวเองในการปฏิบัติตามมาตรการด้านความปลอดภัยจากโควิด-19 ไปที่ <http://publichealth.lacounty.gov/eh/covid19cert.htm> สถานประกอบการต้องเก็บสำเนาตราระห์แล้วนำไปให้สามารถตรวจสอบได้เมื่อร้องขอ
- มีการติดป้ายไว้ที่ทางเข้าทุกแห่งเพื่อเตือนให้ผู้รับประทานอาหารรักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุต, ลังมือหรือใช้เจลทำความสะอาดมือเมื่อเข้าร้านอาหาร, สวมหน้ากากเมื่อไม่รับประทานอาหารหรือดื่ม และอยู่บ้านหากมีอาการป่วยหรือมีอาการที่คล้ายกับโควิด -19 สำหรับทรัพยากรและตัวอย่างเพิ่มเติมของการติดประกาศที่สามารถใช้ได้ในสถานประกอบการ กรุณาดูที่ [หน้าเว็บเพจแนวทางสำหรับโควิด 19- ของกระทรวงสาธารณสุข \(DPH\) มนตรล](#)
- สถานประกอบการทุกแห่งต้องติดป้ายประกาศที่ทางเข้าทุกแห่งและแจ้งลูกค้าที่เดินทางมารับประทานอาหารภายในอาคารด้วยว่าจะจากทุกคนที่ร่วมโต๊ะเดียวกันจะต้องมาจากคนในครัวเรือนเดียวกันเท่านั้น
- สำหรับร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในธุรกิจอื่นหรือศูนย์การค้าในร่มหรือกลางแจ้งหรือห้างสรรพสินค้าจะมีการติดป้ายระบุว่าลูกค้าไม่สามารถรับประทานอาหารหรือดื่ม ในบริเวณด้านในของสถานที่ของธุรกิจหรือห้างสรรพสินค้าได้ ยกเว้นในบริเวณนั่นรับประทานภายในอาคารและภายนอกอาคารที่กำหนดไว้ให้
- มีการติดป้ายประกาศเตือนผู้รับประทานอาหารให้รักษาระยะห่างทางกายภาพหกฟุต, ลังมือหรือใช้เจลทำความสะอาดมือเมื่อเข้าร้านอาหาร และอยู่บ้านหากมีอาการป่วยหรือมีอาการที่สอดคล้องกับโควิด -19
- ร้านค้าออนไลน์ของสถานประกอบการ (เว็บไซต์ โทรศัพท์มือถือ ฯลฯ) ให้ข้อมูลที่ชัดเจนเกี่ยวกับเวลาทำการ การให้ใช้หน้ากาก และมีความจำเป็นที่ลูกค้าทุกคนที่จะต้องนั่งโต๊ะเดียวกันต้องมาจากครอบครัวเดียวกัน และนโยบายเกี่ยวกับการสั่งจองล่วงหน้า การชำระเงินล่วงหน้า การรับและ/หรือการจัดส่งและบัญหาอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

E. มาตรการที่ทำให้มั่นใจได้ว่ามีความเหมาะสมในการเข้าถึงบริการที่สำคัญ

- การให้บริการที่มีความสำคัญต่อลูกค้า/ผู้รับบริการต้องได้รับการจัดลำดับความสำคัญ
- ธุรกรรมหรือบริการที่สามารถให้บริการจากระยะไกลได้ควรให้บริการทางช่องทางออนไลน์
- มีการกำหนดมาตรการเพื่อรับรองการเข้าถึงสินค้าและบริการ สำหรับลูกค้าที่มีข้อจำกัดด้านการเคลื่อนไหวและ/หรือมีความเสี่ยงสูงในพื้นที่สาธารณะ

มาตรการเพิ่มเติมใด ๆ ที่ไม่ได้รวมไว้ข้างต้นควรมีการระบุไว้ในหน้าแยกต่างหาก
ชื่อสถานประกอบการควรแนบมาพร้อมกับเอกสารฉบับนี้

คุณสามารถติดต่อบุคคลต่อไปนี้ หากมีคำถามเพิ่มเติมหรือ
มีความคิดเห็นใด ๆ เกี่ยวกับมาตรการนี้:

ชื่อผู้ติดต่อทางธุรกิจ:

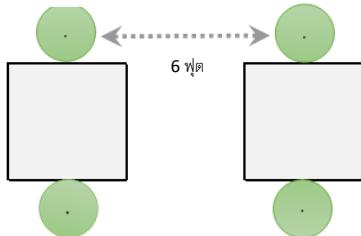
เบอร์โทรศัพท์:

วันที่แก้ไขล่าสุด:

แผนผังการจัดที่นั่ง

แผนผังการจัดที่นั่งเว้นระยะห่างหก (6) ฟุตนี้มีเพื่อใช้เป็นตัวอย่างสำหรับการนั่งรับประทานอาหารภายในและภายนอกอาคาร ห้ามใช้ที่นั่งแทนการเว้นพื้นที่ระหว่างโต๊ะแต่ละตัวเพื่อให้มีพื้นที่นั่งมากขึ้น แยกโต๊ะให้ห่างกัน 8 ฟุตโดยวัดจากขอบโต๊ะแต่ละตัวเพื่อให้ลูกค้าจากแต่ละครอบครัวสามารถรักษาระยะห่าง 6 ฟุตได้

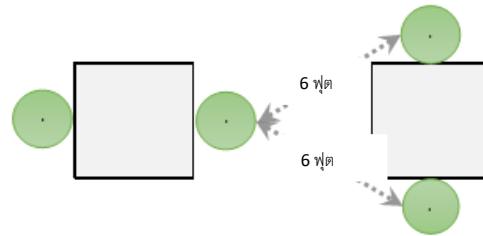
แผนผังที่ 1



ที่นั่งข้างกัน

ระยะห่างระหว่างเก้าอี้คือ 6 ฟุต
วัดจากขอบของเก้าอี้แต่ละตัว

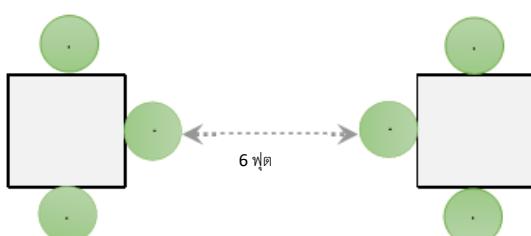
แผนผังที่ 2



ที่นั่งตั้งฉาก

ระยะห่างที่นั่งลูกค้าที่นั่งโดยติดกันคือ 6 ฟุต
โดยวัดจากขอบเก้าอี้ถัดของเก้าอี้ตัวต่อไป

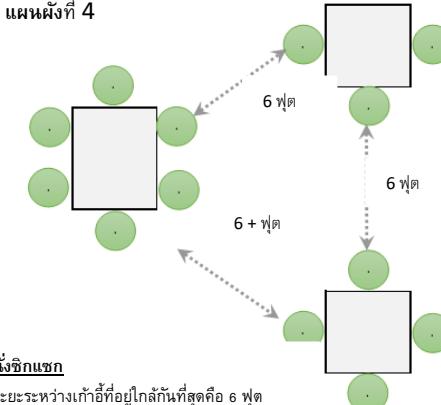
แผนผังที่ 3



Side ที่นั่งข้างกัน

ด้านหลังของเก้าอี้สองตัวที่หันหลังให้กันมีระยะ 6 ฟุต

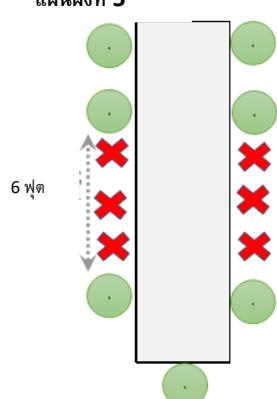
แผนผังที่ 4



ที่นั่งซิงแซก

ระยะห่างระหว่างเก้าอี้ที่อยู่ใกล้กันที่สุดคือ 6 ฟุต
ใช้กับโต๊ะทุกรูปแบบ

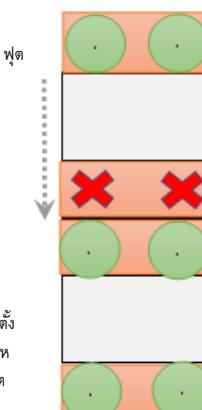
แผนผังที่ 5



แบบนั่งรวมกันและไม่ใช้ที่กัน

คนที่ใกล้ร้าวเรือนั่นที่สุดต้องห่าง 6 ฟุต
วัดจากขอบเก้าอี้ทั้งสองตัว

แผนผังที่ 6



ที่นั่งแบบบุฟเฟต์

อนุญาตให้นั่งบุฟเฟต์ติดตั้ง
กับที่ได้โดยมีระยะห่างระหว
างลูกค้าอย่างน้อย 6 ฟุต